



## Hähnchen – Curry

### **Zutaten:(für 4 Personen)**

250 g Reis \*)  
1 Zwiebel  
1 walnussgroßes Stück Ingwer (gerne auch mehr)  
500 g Brokkoli  
400 g Hähnchenbrustfilet  
2 EL Öl  
1 TL (oder mehr) gelbe Currypaste \*)  
1 Glas Kichererbsen \*)  
400 ml cremige Kokosmilch \*)  
300 ml Gemüsebrühe  
Salz / Pfeffer

**\*) diese Zutaten haben wir in unserem EineWeltLaden**

### **Zubereitung:**

- Reis nach Packungsangabe garen
- Zwiebel würfeln, Ingwer schälen und fein hacken
- Brokkoli waschen, in kleine Röschen teilen
- Fleisch trocken tupfen, in Würfel schneiden
- Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Ingwer darin andünsten, Fleisch dazugeben und rundherum anbraten, Currypaste dazugeben und anrösten
- Kichererbsen abgießen, mit Brokkoli in den Topf geben
- Mit Kokosmilch und Brühe ablöschen
- Ca. 10 Min garen
- Curry mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Reis anrichten und servieren.

**GUTEN APPETIT !!!**